

Avenue Marcel Paul
33270 Floirac
Tel 05 56 48 81 60
Affaire suivie par : EV-GD

**INFORMATION A L'ATTENTION
DES CONVIVES ET DES PARENTS D'ELEVES**

Mercredi 20 décembre 2023

Salade verte et dés de fromage
Boules d'agneau sauce épices du soleil
Riz basmati
Purée de fruits

La viande utilisée dans la confection de ce menu a été contrôlée lors de sa réception au sein de la Cuisine Centrale du SIREC et est conforme à la réglementation en vigueur sur la traçabilité de la filière viande, comme l'atteste la reproduction de l'étiquetage du lot fourni.

BOULE A L'AGNEAU

Préparation hachée de viande d'agneau, protéines de soja, viande de mouton et viande de dinde, surgelée

Ingrédients : Viande d'agneau (20%) (origine UE ou hors UE), protéines de SOJA réhydratées (20%), eau, viande de volaille (16,9%) (origine UE), viande de mouton (16%) (origine UE ou hors UE), chapelure de BLE (farine de BLE, sel), gras d'ovine (1,5%), fibre de bambou, sel, ail, poivre.

Mise en oeuvre : A CONSOMMER CUIT A COEUR.
A CUIRE SANS DECONGELATION à la poêle ou en sauteuse avec un peu de matière grasse et à feu doux pendant 10 minutes ou au four à 150°C pendant 30 minutes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g

ENERGIE	877 kJ / 211 kcal
MATIERES GRASSES	15g
dont acides gras saturés	5,5g
GLUCIDES	4,5g
dont sucres	1g
FIBRES ALIMENTAIRES	3,0g
PROTEINES	13g
SEL	1,00g

Bon appétit.

Le chef de Production
Erik VINUALEZ